



przepisy.pl

Duszona sztuka mięsa z grzybami - VIDEO



90 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- kawałek szynki, łopatki lub karkówki - 500 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- woda - 500 mililitrów
- suszone grzyby - 10 gramów
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- olej roślinny do marynaty - 50 mililitrów
- olej roślinny do smażenia - 50 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Tymianek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- mąka - 2 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, obróć z błon i zbędnych kawałków tłuszczu. W misce rozmieszaj posiekany czosnek, majeranek, tymianek, słodką paprykę, przyprawę uniwersalną oraz olej. Powstałą marynatą natrzyj dokładnie mięso. Jeśli masz czas, pozostaw je w chłodnym miejscu na godzinę lub dwie, aby przyprawy mogły przeniknąć w głąb mięsa.
2. Zamarynowane mięso obsmaż ze wszystkich stron. Umieść je następnie w żaroodpornym naczyniu, podlej je 500 ml wody. Dodaj garść suszonych grzybów. Mięso piecz 80 minut w temperaturze 180 °C.
3. Pokrojoną w kostkę cebulę podsmaż na patelni, podsyp ją mąką, podlej odlanym sosem z pieczenia, całość dopraw do smaku Esencją do duszonych mięs Knorr i koncentratem. Gotuj wszystko razem około 4-5 minut, aż sos zgęstnieje, na koniec sos zapraw śmietaną.
4. Wieprzowinę podawaj pokrojoną w plastry, polaną sosem grzybowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl